

ZUPPE E MINESTRE

Ribollita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [220 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 24 ORE DI AMMOLLO



Tra i grandi piatti di recupero della tradizione toscana, la ribollita è di certo uno dei più amati e conosciuti. La ricetta che vi presentiamo qui è quella che ci è stata tramandata dalle nonne, che la facevano soprattutto in inverno, quando il freddo iniziava a farsi sentire.

Provate questa ricetta e vedrete che gran piatto porterete sulle vostre tavole.

Se amate i piatti regionali e legati alla tradizione ecco per voi altre ricette toscane :

INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI 300 gr
CAVOLO NERO 2 mazzi
CAVOLO CAPPuccio ½
SPINACI 200 gr
POMODORI maturi - 250 gr
PANE TOSCANO rafferma - 400 gr
OSSO DI PROSCIUTTO oppure Cottenne di
maiale a striscioline - 1
PATATE 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
SALVIA 4 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
TIMO 1 rametto
PECORINO grattugiato -
BRODO DI CARNE 2 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
150 ml
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli, precedentemente ammollati in acqua fredda per una notte e poi scolati, in un capiente tegame di coccio con abbondante acqua fredda, unite le cottenne (o l'osso di

prosciutto) e la salvia.

Mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco bassissimo.



2 Quando i fagioli saranno cotti passatene metà al passa-verdure con un po' della loro acqua di cottura, lasciate gli altri interi.

Fate un battuto di cipolla, aglio, sedano, carota e prezzemolo e rosolatelo in un tegame di coccio con l'olio.

Quando il soffritto ha preso colore, unite cavolo nero, cavolo cappuccio, pomodori, patata e spinaci, tagliati grossolanamente.



3 Salate, pepate, unite il concentrato di pomodoro ed il brodo.



- 4 Quando le verdure saranno quasi cotte, servirà circa mezz'ora, unitevi i fagioli passati. Fate bollire ancora qualche minuto, quindi unite i fagioli interi tenuti da parte e due rametti di timo. Lasciate insaporire per un paio di minuti.



- 5 Distribuite la zuppa nei piatti dove avrete sistemato delle fette di pane raffermo e spolverate con abbondante pecorino grattugiato.



6 La ribollita è più buona il giorno successivo dopo averla fatta bollire nuovamente.